

穆萨酒庄白葡萄酒1996

概述

穆萨白葡萄酒是由Obaideh（据Serge说是霞多丽的祖先）和Merwah（类似赛美蓉）混合而成的。

梅华，类似于赛美蓉。梅华是《圣经》中提到的葡萄酒中使用的葡萄，从比布鲁斯运到埃及。

公元前4000年左右，从比布鲁斯运往埃及。葡萄树采用原始砧木，生长在海拔1200-1400米的地方。

海拔1200-1400米。

葡萄品种

奥贝德和梅华

葡萄园区域

黎巴嫩山坡地

酿酒工艺

汁液在法国橡木桶中发酵并陈酿6个月，然后将70%的Obaideh和30%的Merwah混合后装瓶，并在Ghazir的酒窖中陈酿3年。

装瓶，并在Ghazir的酒窖中陈酿3年，直到2000年才发行。

品尝说明

明亮、清澈的淡金色。丰富的洋槐花香，杏仁花香，香草和烤面包的香味。新鲜的干草和

新鲜的干草和牛油果的香味，接着是一口奶油杏的香味。口感清新，柠檬味浓郁，杏仁和木头的味道也随之而来。

杏仁和木头的香味也随之而来。一个具有挑衅性的混合物，具有类似于菲诺雪利酒的坚果味，良好的酸度和微妙的水果味。

良好的酸度和微妙的水果，在杯中开始出现和发展。一款非常好的白葡萄酒，非常适合现在饮用。

但也可以陈放很多很多年。

它提供了黎巴嫩风土和Hochar的另一种独特的味道 - Michael Schachner, The Wine Enthusiast, October

2000.

这款清澈的金色葡萄酒是我所品尝过的最复杂和最耐人寻味的白葡萄酒之一。尽管这款葡萄酒的年龄相对较长，但它的氧化气味

尽管酒龄相对较长，但它的氧化香气却很轻盈、细腻，一点也不显老态。杏仁和榛子，没有一丝核桃味和雪利酒味。

白葡萄酒的品质。混合坚果与白色核果和香蕉油一起出现在味道中，新鲜的草药，百里香和龙蒿，逐渐让人感觉到。

新鲜的草药、百里香和龙蒿，随着酒在杯中空气的流动，逐渐让位给棕色的香料，草药、香料和白色水果的花香弥漫在酒中。

草药、香料和花香的白色水果，余味非常长，似乎可以持续数分钟之久。酒体饱满、成熟，没有过度的酸味，但有大量的新鲜水果酸度提供结构。

果的酸度提供了结构。令人愉悦 - www.wineloverspage.com

酒精度

12%酒精含量/体积。